VIVA pizza

Levure sèche active
à réhydrater





VIVA PIZZA, le secret des pizzas réussies !

Expérience et savoir-faire ont permis à Lesaffre de créer VIVA PIZZA, la levure préférée de tous les pizzaïolos.

VIVA PIZZA est issue d'une technique spéciale de séchage.
VIVA PIZZA est adaptée à la fabrication de tous les types de pâtes à pizza.

- ✓ ***Stabilité de la levure pendant plusieurs mois***
- ✓ ***Meilleure organisation du travail***
- ✓ ***Extensibilité optimale & disquage facile***
- ✓ ***Pâte savoureuse***

INGRÉDIENTS
Levure (*Saccharomyces Cerevisiæ*).

CONDITIONNEMENT
Boîte métallique de 500 g net.

STOCKAGE
Dans un endroit sec et frais (25 °C max).

DURÉE DE VIE
24 mois dans son emballage d'origine.
VIVA PIZZA conserve toutes ses propriétés, même une fois l'opercule métallique ôté.







Le secret des pizzas réussies !



VIVA PIZZA répond aux attentes de tous les pizzaïolos :

✓ *Efficacité et stabilité de la levure*

VIVA PIZZA conserve toutes ses propriétés pendant 24 mois, même après ouverture, grâce à son couvercle plastique.

✓ *Meilleure organisation du travail*

La fréquence des pétrissées peut être espacée :

- Fermentation lente permettant de disposer plus de pâtons dans les bacs.
- Bonne conservation des pâtons au froid (+4°C).

✓ *Extensibilité des pâtons optimisée*

- La pâte est bien homogène, plus facile à travailler et à étaler. Le façonnage de la pâte facilité.
- La pâte conserve sa forme après le disquage. Il n'y a pas de déformation des fonds !

✓ *Production de pizzas de qualité remarquable*

La pizza est régulière et savoureuse, la pâte légère et croustillante et la mâche fondante.

DOSAGE PAR LITRE D'EAU

- **18 à 20 g pour fermentation courte (3h).**
- **8 à 10 g pour fermentation longue (6h).**

Peut remplacer poids pour poids la levure fraîche.

MODE D'EMPLOI

Pour un résultat optimal, suivre strictement la méthode de travail suivante :

- **Délayer VIVA PIZZA dans ½ litre d'eau tiède (35°- 38 °C) de manière homogène.**
- **Laisser reposer pendant 5 minutes, ensuite bien mélanger.**
- **Incorporer le mélange à la farine.**
- **Ajouter l'eau.**
- **Pétrir selon vos habitudes.**
- **La pâte est prête à l'emploi.**

Avec VIVA PIZZA, vous pouvez réaliser seulement 2 pétrissées par semaine. Les pâtons façonnés peuvent être conservés à 4 °C jusqu'à 3 jours. Une fois sortis du réfrigérateur, laisser lever les pâtons pendant 5 à 6 heures à température ambiante.

Comme tous nos produits, VIVA PIZZA est le résultat de recherches permanentes vous garantissant qualité et sécurité.

PIZZA À PÂTE FINE

Exemple de recette pour 30 pizzas
Temps de préparation : 60 min (+3h de blocage)

formule

Farine	4 000 g	100,0 %
Eau	2 480 g	62,0 %
Huile d'olive	120 g	3,0 %
Sel	100 g	2,5 %
VIVA PIZZA	48 g	1,2 %
TOTAL	**6 748 g**	

diagramme

Type de pétrin	Spiral
Pétrissage	4 min en 1re vitesse +/- 3 min en 2e vitesse
Température de la pâte	26 °C
Pointage	45 min à température ambiente
Division	Pièces de 200g *(poids indicatif)*
Boulage	
Blocage	3 h à 4 °C
Laminage & garniture	
Cuisson	4 min à 350 °C *(selon le four)*



LESAFFRE FRANCE - Levures & ingrédients
103, rue Jean Jaurès - 94704 Maisons-Alfort Cedex
Email : info@lesaffrefrance.fr - www.lesaffre.com

Nos techniciens du Baking Center™ sont à votre disposition pour vous aider à une utilisation optimale de VIVA PIZZA.